studio

by riviera&bar

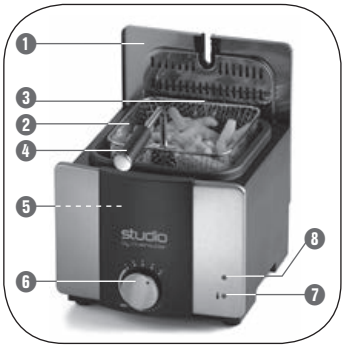
Friteuse Fondue Compacte

QD 510 A

Instructions d'utilisation

Avec sa gamme **STUDIO**,
Riviera & Bar a mis tout son savoir-faire dans le développement de produits malins, sans compromis sur la qualité.
Un design soigné,
une compacité parfaitement adaptée à l'esprit contemporain :
STUDIO, c'est la simplicité alliée à l'efficacité.

Nous vous demandons de lire très attentivement les instructions données dans cette notice, car elles fournissent, entre autres, des informations importantes relatives à la sécurité d'installation, d'utilisation et d'entretien. Gardez votre notice, vous pourriez avoir besoin de vous y référer dans le futur.



Descriptif produit

1. Couvercle avec filtre à graisse
2. Panier
3. Crochet pour position égouttage
4. Poignée amovible du panier
5. Cuve fixe avec indicateurs de niveaux « Min/Max »
6. Bouton de réglage « Température »
7. Voyant « Température »
8. Voyant « Mise sous tension »
9. Support à fourchettes fondue
10. Fourchettes à fondue (6 pièces)
11. Bec d'écoulement d'huile
12. Supports fixation couvercle
13. Poignées de transport

Recommandations de sécurité générales

- Cet appareil est prévu pour un usage domestique. Toute autre utilisation annule la garantie.
- Respecter impérativement les consignes d'utilisation de cette notice d'utilisation.
- Garder l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils (si elles) sont correctement surveillé(e)s ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et si les risques encourus ont été appréhendés.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Ne pas manipuler l'appareil les mains mouillées.

- S'assurer que la tension du secteur corresponde bien à celle de l'appareil.
- S'assurer avant chaque utilisation que le cordon d'alimentation est en parfait état.
- Dérouler entièrement le cordon d'alimentation.
- Ne brancher l'appareil que sur une prise répondant à l'ensemble des prescriptions de sécurité avec mise à la terre. Dans le cas où une rallonge serait nécessaire, utiliser une rallonge avec une prise de terre incorporée et d'une intensité nominale suffisante pour supporter l'alimentation de l'appareil.
- Afin d'éviter une surcharge du réseau électrique, ne pas brancher d'autres appareils sur le même circuit.
- Ne pas laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché.
- Non utilisé, l'appareil doit impérativement être débranché.
- Ne jamais tirer sur le cordon d'alimentation ou sur l'appareil lui-même pour débrancher l'appareil.
- Débrancher le cordon d'alimentation de l'appareil dans les cas suivants :
  - A la fin de chaque utilisation
  - Avant tout nettoyage
  - En cas de dérangement ou de mauvais fonctionnement

- Placer l'appareil sur une surface plane, horizontale, sèche et non glissante.
- Veiller à ne pas mettre l'appareil au bord de la table ou du plan de travail pour éviter qu'il bascule.
- S'assurer que le cordon d'alimentation et toute éventuelle rallonge électrique ne soient pas disposés aux endroits de passage pour éviter tout basculement.
- Ne jamais déplacer l'appareil lorsqu'il est en fonction.
- Ne jamais utiliser l'appareil à l'extérieur.
- Ne pas utiliser l'appareil près d'un point d'eau.
- Ne pas placer l'appareil près d'une source de chaleur et éviter que le cordon d'alimentation touche une surface chaude.

- Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils ont plus de 8 ans et sont surveillés.
- Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau ou dans quelque liquide que ce soit.
- Ne pas nettoyer l'appareil avec des produits chimiques abrasifs.

- Il est recommandé d'examiner régulièrement l'appareil. Pour éviter tout danger, ne pas utiliser l'appareil si le cordon d'alimentation, la fiche électrique ou l'appareil est endommagé mais l'apporter à un professionnel d'un Centre Service Agréé Riviera & Bar pour contrôle et/ou réparation.

- En cas de panne ou de mauvais fonctionnement, l'appareil doit être contrôlé par un professionnel d'un Centre Service Agréé Riviera & Bar.
  Vous trouverez les coordonnées du Centre Service Agréé Riviera & Bar le plus proche de chez vous sur : ***www.riviera-et-bar.fr***

Recommandations de sécurité particulières

- L'appareil devient très chaud lors de son utilisation et le reste un certain temps après emploi. Veillez à dégager l'environnement de l'appareil et à utiliser des maniques (gants adaptés) pour le manipuler.

- Afin d'éviter tout risque d'incendie, poser l'appareil sur un support non sensible à la chaleur (proscrire plaque en verre, table vernie, nappe plastique, etc.) et l'éloigner au moins de 10 cm de toute paroi. L'espace au-dessus de l'appareil doit être dégagé.

- S'assurer que le cordon d'alimentation n'entre pas en contact avec les parties chaudes de l'appareil.
- L'appareil ne doit pas être utilisé avec une minuterie extérieure ou un système de commande à distance séparée.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil avec le cordon d'alimentation enroulé.
- S'assurer que la distance entre la prise électrique et l'appareil branché ne soit pas trop grande pour permettre au cordon de garder une certaine souplesse.
- Ne jamais déposer ou faire fonctionner l'appareil à même le sol pour éviter tout trébuchement et brûlures qui peuvent en résulter.
- Protéger les tables en verre : un choc thermique ou mécanique peut provoquer la destruction du plateau et risque d'entraîner la chute de l'appareil en chauffe sur les convives.
- Laisser suffisamment d'espace tout autour et au-dessus de l'appareil pour lui assurer une bonne ventilation.
- Ne jamais placer l'appareil à proximité de matières facilement inflammables.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil à vide.
- Ne jamais faire fonctionner l'appareil en présence de matières explosives ou de fumées.
- Utiliser l'appareil pour un usage exclusivement alimentaire. Ne faire frire que des aliments appropriés et destinés à cet effet.

- Ne pas utiliser l'appareil avec de la graisse végétale.
- Ne jamais utiliser des mélanges d'huile et ne pas mélanger de l'huile fraîche avec de l'huile déjà utilisée.
- Ne jamais ajouter d'eau dans le bain d'huile.
- Prendre garde à ne jamais entrer en contact avec l'huile ou le bouillon tant que ceux-ci sont encore chauds (risque de brûlures importantes).
- L'huile peut prendre feu si elle est surchauffée. Il est impératif de respecter les temps de cuisson indiqués sur l'emballage des produits alimentaires ou préconisés dans le « Tableau indicatif des cuissons » page 13.
- Ne jamais utiliser des aliments hors dimensions ou des aliments emballés. Retirer au préalable tous les papiers d'emballage, aluminium ou film alimentaire susceptibles de se trouver autour des aliments.
- Ne pas surcharger le panier pour éviter tout débordement d'huile.
- S'assurer que le niveau d'huile ou de bouillon contenu dans la cuve est compris entre les repères « MIN » et « MAX ». Le non-respect de cette précaution provoque une panne bien identifiable et n'est pas couvert par la garantie.
- Ne jamais dépasser le niveau « MAX » lors du remplissage de la cuve afin d'éviter tout risque de débordement intempestif en cours de cuisson.
- Prendre garde aux vapeurs chaudes qui se dégagent pendant la cuisson et aux éventuelles projections d'huiles ou de bouillons.

- Lorsque l'appareil est en cours d'utilisation, éviter les gestes brusques susceptibles de compromettre sa stabilité et prendre garde de ne pas toucher les parties chaudes.
- Ne jamais recouvrir l'appareil avec autre chose que son couvercle lorsqu'il fonctionne.
- Ne jamais utiliser l'appareil comme chauffage d'appoint.
- Attendre le refroidissement complet de l'huile ou du bouillon avant de les filtrer ou de les jeter.
- Laisser complètement refroidir l'appareil avant de le déplacer ou de le manipuler.
- L'appareil doit être protégé du gel. Ne jamais le laisser dans une voiture en hiver, ou dans tout autre lieu soumis au gel, pour éviter tout endommagement.

Avant la première mise en service

1) Avant la première utilisation, retirez tous les sachets en plastique, cartons et papiers qui protègent les différentes pièces de l'appareil. **Ne les laissez pas à la portée des enfants.**
Conservez les éléments d'emballage.

2) Lavez l'ensemble des pièces avec de l'eau savonneuse, rincez-les et séchez-les soigneusement.

Mise en service

A. FRITEUSE

1) Assurez-vous que toutes les pièces soient entièrement sèches et que le cordon d'alimentation est débranché.

2) Retirez le couvercle (1) et sortez le panier (2) de l'appareil.

3) Si la poignée du panier (4) n'est pas montée, faites-le en insérant la languette inférieure de celle-ci dans la glissière du panier (2).

4) Assurez-vous que le bouton de réglage « Température » (6) est en butée basse (c'est-à-dire que sa rotation dans le sens inverse des aiguilles d'une montre est bloquée).

5) Versez doucement l'huile « Spéciale friture » dans la cuve (5) en respectant les niveaux « MIN » et « MAX ».

Remarque importante

> Ne branchez jamais la friteuse avant d'y mettre suffisamment d'huile.
> Ne laissez jamais d'eau dans la cuve (5) lorsque vous la remplissez d'huile.

6) Disposez le panier (2) dans le bain d'huile, poignée orientée vers l'avant. Il se réchauffe ainsi en même temps que l'huile.

7) Posez le couvercle (1) sur la cuve (5).

8) Branchez le cordon d'alimentation en veillant à ce qu'il soit raccordé à la terre. Le voyant « Mise sous tension » (8) s'éclaire.

9) Tournez le bouton de réglage « Température » (6) dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la température désirée. La mise en chauffe démarre dès que le voyant « Température » (7) s'allume.

10) Dès que le voyant « Température »

(7) s'éteint, la consigne de température préalablement définie est atteinte et la friteuse est prête à l'emploi.

Remarque : le voyant « Température » (7) s'allume et s'éteint plusieurs fois au cours du processus de cuisson. Ceci indique qu'une température correcte et maintenue.

11) Enlevez le couvercle (1) en vous servant de sa poignée et insérez-le dans les supports (12) prévus à cet effet à l'arrière de la friteuse en prenant garde aux émanations de vapeur chaude.

12) Soulevez le panier (2) et maintenez-le en position haute en l'accrochant au bord de la cuve (5) à l'aide du crochet de fixation (3).

13) Mettez ensuite les aliments à frire dans le panier (2) en veillant à ne le remplir qu'aux 2/3. Répartissez-les uniformément.

Remarque importante

> La quantité maximale de sécurité est de 500 g de frites. Cependant, afin d'obtenir un meilleur résultat, veuillez respecter impérativement la quantité maximale recommandée de 300 g de frites.

Conseil : Pour la préparation de 500 g de frites, afin de conserver une qualité gustative certaine (frites croustillantes moins grasses) et d'optimiser le temps de cuisson associé, mieux vaut procéder à la cuisson en 2 étapes de 250 g de frites.

Remarque importante

> Essuyez au préalable vos aliments et assurez-vous qu'ils sont le plus secs possible. Pour les produits congelés, dont la teneur en eau est importante, faites fondre la glace et séchez-les au maximum.

14) Plongez ensuite lentement le panier (2) dans le bain d'huile afin d'éviter tout débordement et projections.

Remarques :

- Pour un meilleur résultat de la friture, assurez-vous toujours que le voyant est éteint avant d'immerger les aliments dans le bain d'huile.
- N'ajoutez pas de sel ou épices pendant la friture car ceux-ci endommagent l'huile.
- Ne dégelez que de petites portions. La qualité est en effet meilleure si les aliments restent surgelés.

15) Remettez le couvercle (1) sur la cuve (5).

16) Dès que la durée de cuisson est atteinte (cf. emballage des produits ou « Tableau des temps de cuisson et températures » page 11), enlevez le couvercle (1), en prenant garde aux émanations de vapeur chaude, et rangez-le sur son support (12), relevez le panier (2) en l'accrochant au bord de la cuve (5) au moyen du crochet de fixation (3) afin d'évacuer l'excédent d'huile de friture.

Remarques : vérifiez la cuisson de vos aliments. S'ils ne sont pas entièrement frits, remettez-les une deuxième fois dans le bain d'huile.

17) Arrêtez la mise en chauffe de la friteuse en tournant le bouton de réglage « Température » (6) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à arriver en butée basse.

18) Débranchez le cordon d'alimentation de la prise secteur.

19) Disposez les aliments frits sur un plat.

20) Laissez entièrement refroidir l'huile de friture avant de nettoyer la friteuse.

B. FONDUE

Remarque importante

> Cet appareil est conçu exclusivement pour la réalisation de fondue à l'huile, au bouillon ou au vin. Ne l'utilisez pas pour les fondues au fromage ou au chocolat pour éviter toute détérioration de la cuve.

1) Assurez-vous que le cordon d'alimentation est débranché.

2) Retirez le couvercle (1) et sortez le panier (2) de l'appareil.

3) Assurez-vous que le bouton de réglage « Température » (6) est en butée basse (c'est-à-dire que sa rotation dans le sens inverse des aiguilles d'une montre est bloquée).

4) Versez l'huile ou le bouillon dans la cuve (5) en respectant les niveaux « MIN » et « MAX ».

5) Positionnez le support à fourchettes (9) sur la cuve de l'appareil (5).

6) Branchez le cordon d'alimentation en veillant à ce qu'il soit raccordé à la terre. Le voyant «Mise sous tension » (8) s'éclaire.

7) Tournez le bouton de réglage « Température » (6) dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la température désirée (position 4 pour les fondues à l'huile et position 2 pour les fondues au bouillon). La mise en chauffe démarre dès que le voyant « Température » (7) s'allume.

Remarque : pour éviter la surchauffe du support à fourchettes, n'utilisez pas le couvercle lors du préchauffage de l'huile ou du bouillon ni pour la réalisation de la fondue.

8) Dès que le voyant « Température » (7) s'éteint, la consigne de température préalablement définie est atteinte et la cuisson peut commencer.

9) Piquez les morceaux de préparation (viande, poisson...) sur les fourchettes (10) et plongez-les délicatement dans la cuve (5). Positionnez les fourchettes (10) dans les espaces prévus à cet effet dans le support à fourchettes (9).

Remarque : suivant la quantité d'ingrédients, l'huile ou le bouillon peut se mettre à bouillir. Dans ce cas, réduisez la température en amenant le bouton de réglage « Température » (6) sur une position plus basse.

Conseils :
- Coupez les ingrédients de taille équivalente (cubes de 1,5 cm).
- Pour des raisons de sécurité, évitez de croiser les fourchettes et d'égouttez les aliments avant de les mettre dans votre assiette.

10) Une fois la fondue terminée, arrêtez la mise en chauffe de l'appareil en tournant le bouton de réglage « Température » (6) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à arriver en butée basse.

11) Débranchez le cordon d'alimentation de la prise secteur.

12) Laissez entièrement refroidir l'huile ou le bouillon avant de nettoyer l'appareil.

Conseils pratiques

- Nous vous conseillons d'utiliser de l'huile liquide « Spéciale friture » contenant peu d'acides gras non saturés. Elle est plus adaptée à la friture à haute température.
- N'ajoutez jamais de l'huile fraîche dans un bain usagé et ne mélangez jamais des huiles de qualités différentes.
- Remplissez le panier d'aliments au plus aux 2/3.
- Plongez toujours vos produits frais ou congelés à haute température et retirez-les dès que le voyant de contrôle s'allume. Reportez-vous ensuite aux conditions de cuisson figurant sur l'emballage des produits ou au « Tableau des temps de cuisson et températures » page 15.
- Si l'huile se met à fumer ou à mousser abondamment, le bouton de réglage « Température » (6) est positionné trop haut. Baissez immédiatement la température.
- Certains aliments, tels le poisson, libèrent des sucs pendant la cuisson. Ils altèrent parfois l'odeur de l'huile et le goût des autres préparations. Pour éliminer ces odeurs résiduelles, il vous suffit de plonger 2 fines tranches de pain dans l'huile, préalablement réglée sur position 1. Lorsque l'huile cesse de faire des bulles et que les tranches sont brunies, retirez le pain. Ce dernier a alors absorbé tous les sucs dissous dans l'huile.
- Une huile régulièrement filtrée dure plus longtemps. Pour cela, laissez refroidir l'ensemble de la friteuse et procédez comme suit :
  - Versez le bain d'huile dans un autre récipient.
  - Placez un papier filtre dans le panier (2) et versez doucement l'huile. Le papier laisse passer l'huile et stoppe le passage des dépôts.
- Renouvelez l'huile dès que des signes d'altération apparaissent : couleur plus foncée, goût rance, odeur de brûlé.
- Débranchez systématiquement le cordon d'alimentation après usage de la friteuse et laissez complètement refroidir l'appareil avant de le déplacer.

Recommandations spécifiques « Aliments surgelés »

- L'immersion de glace ou d'eau dans un bain de friture à haute température risque de provoquer des projections brûlantes. De plus, elle est souvent accompagnée d'un bouillonnement important qui engendre une augmentation sensible du volume du bain d'huile.

- Pour ces raisons, nous vous demandons impérativement de :
  - Limiter la quantité de produits surgelés introduite à la fois.
  - Débarrasser ces aliments des cristaux de glace qui les enrobent.
  - Plonger avec précaution les aliments surgelés dans l'huile à haute température et les retirer dès que le voyant « Température » s'allume (7).
  - Attendre que le voyant s'éteigne avant de replonger les aliments dans le bain (référez-vous aux temps de cuisson figurant sur l'emballage des produits ou au « Tableau des temps de cuisson et températures » page 15).
  - Ne jamais suspendre le panier rempli de produits surgelés au-dessus de l'huile insuffisamment chauffée. Cela provoquerait des éclaboussures.

Recommandations spécifiques « Fondue »

- Choisissez une huile neutre (tournesol, arachide) ou « Spéciale fondue », qui supporte bien les hautes températures.

- Utilisez de l'huile neuve pour chaque fondue et ne la laissez jamais fumer.

- Respectez la tradition : celui qui laisse tomber dans le caquelon le morceau piqué au bout de sa fourchette, a le droit à un gage.

Nettoyage et entretien

- Avant toute opération de nettoyage, assurez-vous que l'appareil est éteint, que le cordon d'alimentation est débranché et que l'huile ou le bouillon ait entièrement refroidi.

- Déversez l'huile ou le bouillon dans un récipient adéquat en le faisant passer par le bec d'écoulement (11) prévu à cet effet.

- Le couvercle (1), panier (2), poignée amovible (4), support à fourchettes (9) peuvent être nettoyés avec de l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle. N'utilisez pas de produits abrasifs.

- **Conseil :** le lave-vaisselle pouvant ternir le coloris du panier (2) et de la poignée (4), nous vous recommandons plutôt de les laver à la main. Ne les laissez pas tremper dans l'eau et séchez-les soigneusement après rinçage.
- Les fourchettes (10) peuvent être nettoyées avec de l'eau chaude savonneuse.
- Nettoyez l'intérieur de la cuve (5) à l'aide d'un papier absorbant puis lavez-la également à l'eau chaude savonneuse.

Remarque importante

> N'immergez en aucun cas la cuve dans l'eau ou dans quelque liquide que ce soit.
> Pour déverser l'éventuelle eau de rinçage, utilisez impérativement le bec d'écoulement (11).

- Nettoyez l'habillage de l'appareil (pièces inox et pièces plastiques) à l'aide d'une éponge imbibée d'eau chaude savonneuse.

Remarque importante

> Prenez soin de ne pas faire couler d'eau ni dans les ouïes d'aération situées à l'arrière de l'habillage ni entre la face avant et le bouton de réglage (6).

- Veillez à bien sécher toutes les pièces de l'appareil avant de le ranger.

Tableau des temps de cuisson et températures

Les temps de cuisson et les températures sont donnés à titre indicatif. Il convient de les adapter selon les quantités et les goûts de chacun.

	Position bouton de réglage	Durée de cuisson
Pommes-frites (300 g)	5	10 min
Croquettes de pommes de terre	5	10 min
Poissons	3	6 min
Beignets (patisserie)	5	8 min
Fondue à l'huile	3-5	NC
Fondue au bouillon	1-3	NC

Recettes

Fondue bourguignonne aux deux viandes

6 personnes – préparation 45 min – cuisson 10 min

Ingrédients :
- 750 g de rumsteack ou de filet de bœuf
- 750 g de noix de veau
- 1,2 l d'huile spéciale fondue

Pour accompagner : sauce cocktail, sauce à la coriandre, sauce à la menthe, sauce piquante, sauce champignons

1) Préparez les sauces : dans un saladier, mettez 2 jaunes d'œufs et 2 c. à c. de moutarde forte. Salez, poivrez, versez 300 ml d'huile en filet, en fouettant pour faire une mayonnaise. Séparez dans 3 bols. Dans l'un ajoutez des câpres, des cornichons et un œuf dur hachés ensemble. Dans le second, ajoutez 2 jaunes d'œufs durs hachés avec un gros bouquet de coriandre. Dans le dernier, mélangez 1 c. à s. de concentré de tomates, 1 c. à s. de ketchup, 1 c. à s. de cognac et quelques gouttes de tabasco. Saupoudrez de piment haché.

2) Pour la sauce au champignons, faites une vinaigrette épaisse avec de la moutarde forte. Ajoutez 150 g de champignons crus hachés arrosés d'un peu de jus de citron vert, et de l'estragon finement ciselé.

3) Pour la sauce à la menthe, mélangez un pot de fromage blanc en faisselle bien égoutté avec du sel, du poivre et un gros bouquet de menthe fraîche hachée.

4) Préparez la fondue : coupez la viande en cubes de 1,5 cm de côté et présentez-la dans 2 plats pour que les convives puissent se servir facilement.

5) Posez la friteuse-fondue sur la table et faites chauffer l'huile sur position 4.

6) Lorsque l'huile est chaude, il ne reste plus qu'à déguster.

Notes :
- Multipliez les sauces d'accompagnement : mayonnaise au curry, ketchup, coulis de tomates au basilic, aïoli...
- Prévoyez 2 fourchettes par convive : une « Spéciale fondue » et l'autre normale pour repiquer chaque bouchée et éviter les risques de brûlures.

Fondue marine

6 personnes – préparation 30 min – cuisson 10 min

Ingrédients :
- 600 g de filets de poisson (cabillaud, saumon, turbot)
- 1 tranche de thon frais (250 g)
- 6 gambas
- 6 noix de Saint Jacques
- 1,2 l d' huile pour friture

Pour les sauces :
- 600 ml de mayonnaise
- Raifort en pot

- 1 pomme
- 2 tomates
- Piment de Cayenne
- 2 avocats
- 2 oignons blancs
- 1 citron
- Crème fraîche
- 50 g de crevettes grises
- Poivre
- 1 bocal de pickles

1) Séparez la mayonnaise en 2 bols. Dans le premier, ajoutez 3 c. à s. de raifort, décorez avec de fines tranches de pomme citronnées. Dans le second, ajoutez la chair hachée de deux grosses tomates pelées et épépinées. Assaisonnez d'un peu de piment de Cayenne.

2) Pour la sauce à l'avocat, mixez la chair de deux avocats bien mûrs avec deux petits oignons blancs, le jus d'un citron, 3 c. à s. de crème épaisse et du poivre. Décorez avec des crevettes grises décortiquées.

3) Préparez la fondue : découpez les poissons en tranches ou en cubes d'environ 2,5 cm de côté puis épongez-les dans du papier absorbant. Escalopez les noix de Saint Jacques.

4) Répartissez les cubes de poisson, les gambas décortiquées et les noix de Saint Jacques dans un plat de service creux. Mettez les sauces dans trois bols assortis et les pickles dans un quatrième.

5) Posez l'appareil sur la table et faites chauffer l'huile sur position 4.

6) Lorsque l'huile est chaude, il ne reste plus qu'à déguster.

Fondue chinoise

6 personnes – préparation 40 min – cuisson 10 min

Ingrédients :
- 500 g d'escalopes de poulet
- 350 g de filet de bœuf
- 250 g de crevettes
- 6 gambas
- 3 tablettes de bouillon
- 2 courgettes
- 2 poireaux
- 2 carottes
- 1 céleri en branches
- 6 petits bouquets de chou-fleur
- 20 g de champignons noirs chinois
- 300 ml de mayonnaise
- Raifort en pot
- Aneth
- Curry en poudre
- Dés de cornichons
- Gingembre en poudre
- Paprika
- Sauce soja
- Sésame

1) Séparez la mayonnaise en trois bols. Dans le premier, ajoutez 3 c. à s. de raifort et décorez de brins d'aneth. Dans le second, ajoutez 1 c. à c. de curry et décorez avec les cornichons. Dans le troisième, ajoutez 1 c. à c. de gingembre et 1 c. à c. de paprika. Dans un petit bol, mélangez 4 c. à s. de sauce soja avec 1 c. à s. d'huile et 1 c. à s. de graines de sésame.

2) Coupez les viandes en lamelles. Décortiquez les crevettes et les gambas. Couvrez les champignons noirs d'eau bouillante et laissez-les se réhydrater quelques minutes. Epongez dans du papier absorbant et coupez-les en lanières.

3) Pelez les carottes et le céleri, coupez-les en bâtonnets. Lavez les courgettes et les poireaux, coupez-les en rondelles. Disposez les légumes, les viandes et les crevettes sur des plats.

4) Posez l'appareil sur la table et faites chauffer 1,2 litre d'eau, les cubes de bouillon et 4 c. à s. de sauce soja sur position 2.

Fondue vigneronne

4 personnes – préparation 30 min – cuisson 10 min

Ingrédients :
- 800 g de filet de bœuf ou rumsteack
- Vin rouge léger
- 1 oignon piqué de laurier et de girofle
- 1 carotte
- 1 petit poireau
- 1 navet
- 1 petit céleri
- Ail, oignon, persil hachés
- Sauces diverses pour accompagner

Pour le bouillon final (facultatif) :
- 4 jaunes d'œufs
- Riz blanc

1) Lavez, pelez et coupez les légumes en cubes.

2) Coupez la viande en morceaux de 1,5 cm.

3) Posez la friteuse-fondue sur la table, versez le vin rouge dans la cuve, ajoutez-y l'oignon piqué et les légumes et portez à ébullition.
Laissez mijoter sur position 2 pendant ¼ d'heure.

4) Présentez la viande sur des plats de service et les sauces dans des raviers. Chaque convive cuit sa viande dans le vin et l'assaisonne à son goût.

5) A la fin du repas, pour chaque convive, mettez un jaune d'œuf dans un bol. Parsemez de persil haché et versez du vin bouillant par-dessus. Ajoutez une c. à s. de riz blanc et remuez avant de déguster.

Guide de dépannage

Anomalies de fonctionnement	Causes	Solutions
La friteuse ne chauffe pas.	L'alimentation est coupée.	Vérifiez la présence de courant à la prise et rebranchez l'appareil.
L'huile déborde ou génère des projections.	La quantité d'huile est trop importante.	Respectez les niveaux « Min » et « Max ».
	La quantité d'eau apportée par les aliments est excessive.	Epongez-les au maximum avant de les plonger dans le bain.
	L'huile est de mauvaise qualité.	Prenez de l'huile « Spéciale friture ».
	Le panier est trop chargé.	Réduire les quantités d'aliments.
L'huile fume ou déborde.	L'huile est dégradée : elle doit être changée.	Remplacez l'huile.
	La température est trop élevée.	Réajustez-la à la baisse.
La friture est trop grasse.	L'huile est dégradée.	Changez-la.
	La température est trop basse.	Réajustez-la à la hausse.

Caractéristiques techniques

Puissance :
900 W

Tension d'utilisation :
230 V~50 Hz

Capacité :
huile/bouillon : 1,2 l utile

Poids : 2,3 kg

Dimensions :
L 225 x H 215 x P 270 mm

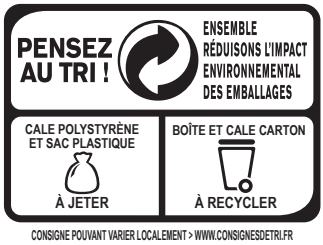
Accessoires

Vous trouverez l'ensemble des accessoires de nos produits sur notre site :
www.accessoires-electromenager.fr

Toute utilisation de produits non recommandés par Riviera-et-Bar entraîne l'annulation de la garantie.

Environnement

Ne jetez pas l'appareil en fin de vie avec les ordures ménagères, mais déposez-le dans un point de collecte approprié pour son recyclage.
Vous aiderez ainsi à protéger l'environnement.


PENSEZ AU TRI !
ENSEMBLE RÉDUISONS L'IMPACT ENVIRONNEMENTAL DES EMBALLAGES
CALE POLYSTYRÈNE ET SAC PLASTIQUE
À JETER
BOÎTE ET CALE CARTON
À RECYCLER
CONSIGNE POUVANT VARIER LOCALEMENT > WWW.CONSIGNESDETRI.FR

Garantie

La garantie générale de l'appareil est de 1 an et ne couvre qu'une utilisation domestique.

Sont exclus de la garantie :
Les pièces d'usure.
Les pièces amovibles ou mobiles endommagées suite à mauvaise manipulation, une chute ou à un choc lors de leur manipulation, tels que le couvercle, le panier, la poignée, la cuve, le support à fourchettes et les fourchettes.
Les appareils utilisés autrement qu'en fonctionnement normal dans la sphère privée par exemple utilisation professionnelle ou utilisation dans des locaux publics ou professionnels.

Le fabricant ne pourra être tenu responsable des dommages éventuels causés par un usage incorrect de l'appareil, non conforme au mode d'emploi ou par des réparations effectuées par un personnel non qualifié.

Toute intervention doit être faite dans un des Centres Services Agréés de la marque.
Pour tout renseignement, visitez le site internet www.riviera-et-bar.fr.
Les pièces d'usure et dommages exclus de la garantie sont remplacés ou réparés contre remboursement des frais.
La durée de la garantie débute à partir de la date d'achat d'origine. Il peut y être fait recours uniquement avec la présentation de l'appareil défectueux dans son emballage d'origine, accompagné de la facture ou preuve d'achat.

Conformément à l'article L 111-2 du code de la consommation, la disponibilité des pièces de rechange, prévues pour un produit réparable est de 3 ans à partir de sa date de fabrication (information mentionnée sur le produit : numéro de lot ou de série).

Rappel : pour toute intervention, il vous sera demandé de retourner le produit sous son conditionnement initial afin d'éviter tout dommage supplémentaire lié au transport. Nous vous invitons donc à conserver l'emballage d'origine dans son intégralité.

Lieu de juridiction : Strasbourg

Les dispositions de la garantie ne sont pas exclusives du bénéfice au profit de l'acheteur de la garantie légale pour défauts et vices cachés qui s'applique en tout état de cause dans les conditions des articles 1641 et suivants du Code Civil.

CE

Notes

Notes

Retrouvez la liste complète des
Centres Services Agréés Riviera & Bar sur
www.riviera-et-bar.fr

studio
by riviera&bar

Service Consommateurs : Tél. 03 88 18 66 18
Société ARB • Parc d'Activités "Les Découvertes"
8 rue Thomas Edison • CS 51 079 • 67452 MUNDOLSHEIM CEDEX
www.riviera-et-bar.fr • info@arb-sas.fr

Document et visuels non contractuels. Caractéristiques susceptibles d'être modifiées sans préavis. Juin 2014 - V3